ZUTATEN

500g Gnochi
1 EL Olivenöl
60g Zwiebel-Schinkenwürfel
(z.B. "Zwiebel Schinken Nuggetz" von Reinert)
50g Butter
70g Walnüsse
2 Feigen
75g Ziegenfrischkäse
Salz
Pfeffer

GNOCHI MIT SPECK, FEIGEN & ZIEGENKÄSE

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 20 MINUTEN

1. Gnochi nach Packungsanleitung gar kochen und abtropfen lassen

2. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten, in eine kleine Schüssel umfüllen und diese erst einmal Beiseite stellen

3. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Schinken Zwiebel Würfel darin anbraten. Butter zufügen und bräunen. Anschließend Walnüsse und Gnochi zugeben und alles gut vermengen

4. Gnochi auf vier Teller aufteilen und mit frisch geschnittenen Feigen, etwas Ziegenfrischkäse, Salz und Pfeffer servieren

NOTIZEN